

今月の

＼ 気になる ＼

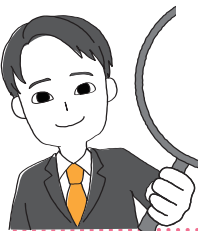
よかもん

会議所NEWSの編集担当が
街で見つけた“よかもん”をご紹介します

お店を代表するもつ萬！
1個 550円(税込)



福岡の新しいソウルフードへ！ もつ入り中華まん！



もつ鍋屋さんがテイクアウト専門に！美味いもつ入りの中華まん「もつ萬」が売られていると聞いてやってきたのは「胡庵」さん。

ボリューム満点のこだわり「もつ萬」

福岡の食の代名詞として挙げられるもつ鍋。そのもつの美味しさを手軽にテイクアウトで楽しめる中華まんが、城南区樋井川の「胡庵」さんで販売されていました。

「胡庵」さんは元々、代表の手塚さんが、福岡のもつ鍋の味に感動したことをきっかけにオープンしたもつ鍋居酒屋でしたが、2021年にテイクアウト専門店にリニューアル。もつ入りの中華まん「もつ萬」を看板メニューに、オリジナリティのある様々な商品を販売しています。

「もつ萬」は、柔らかい食感の皮の中の餡にもつの旨みが凝縮されており、一度食べるとまたリピートしたくなる、中毒性のある美味しさです！その美味しさの秘訣は、国産のもつと、もつの脂で食感が悪くならないよう研究された皮、そして一度煮ることでもつの余分な脂を落とすといった、手塚さんのこだわりにありました。ボリューム満点でもつもたくさん入っていないながら、脂のしつこさを感じないので、瞬く間に食が進んでいく、絶品の中華まんです！

テイクアウトで手軽にお店の味を！

「胡庵」さんには、もつ鍋のテイクアウトもあります。もつ鍋は鶏白湯スープで、具材を黒ボン酢と柚子胡椒につけていただきます。スープとこだわりの自家製黒ボン酢が絶妙に混ざること、野菜やもつの素材の味が引き立ちます。また、さっぱりとした味で胃もたれもなく、食べ終わるまでおいしさそのままに楽しめます。

そして〆はごま麺！手塚さんがもつ鍋に合う麺を探し求めて採用した伸びにくい麺を、残ったスープに入れ、ごまと一緒にとろみが出るまで強火で水分を飛ばします。そうして出来上がったごま麺は、鶏白湯スープの味が凝縮した、単品メニューとしても注文したくなる味です！

「胡庵」さんのもつ鍋は、野菜はもちろん自家製黒ボン酢や柚子胡椒、ごまや麺もセットになっているので、〆のごま麺までしっかり楽しむことができます。お取り寄せも可能なので、ぜひチェックしてみてください！

博多水炊き風もつ鍋
1,350円(税込)×人数分



イベントにも出店！
イベント中にリピートする方も多かったのだとか



2006年に居酒屋として創業し、常連さんに人気だった「もつ萬」をより多くの人に広めていきたいという想いで、2021年にテイクアウト専門店としてリニューアルオープンしました。もつ萬をはじめ、オリジナリティのある面白い商品を、美味しさに一番にこだわり、販売しています。

3月20日(水)から岩田屋本館7階 大催事場で開催される、博多うまかもん市にも出店予定です。もつ萬が福岡の新しいソウルフードになるよう、これからもお店を続けていきます。



胡庵

福岡市城南区樋井川3-5-6
TEL:092-541-5111
<https://motsu-koan.myshopify.com/>
(営)15:00~20:00
(休)毎週木曜日、第2、4水曜日
※最新の営業日は、ホームページからご確認ください。

HPはこちら



胡庵
代表 手塚 英明さん